பால் பாயாசம்

தேவையான பொருட்கள்

அரிசி – 1 கப்

திக்கான பால் – 10 கப்

சர்க்கரை – 1 கப்

ஏலக்காய்த்தூள் – சிறிது

முந்திரிப்பருப்பு – 1 மேசைக்கரண்டி

நெய்

செய்முறை

அரிசியை தண்ணீர் ஊற்றி கழுவி வைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு அடிகனமான பாத்திரத்தில் பாலுடன் 2 – 3 கப் தண்ணீர் சேர்த்து பாலை காய்ச்சவும். இதிலிருந்து பாதி பாலை மற்றுமொரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக் கொள்ளவும். இதனுடன் கழுவி வைத்துள்ள அரிசியை சேர்த்து 5-10 நிமிடங்கள் வரை வேக வைத்துக் கொள்ளவும். அவ்வபொழுது கிளறிக் கொள்ள வேண்டும், இல்லையெனில் பால் அடிப்பிடித்து விடும். வெந்து கொண்டிருக்கும் அரிசியுடன் சிறிது சிறிதாக எடுத்து வைத்துள்ள பாலைச் சேர்த்து கிளறிக் கொண்டே இருக்க வேண்டும். சாதம் நன்றாக வெந்தவுடன், லேசாக மசிதவுடன், சர்க்கரை சேர்த்து நன்கு கரைய விடவும். சர்க்கரை கரைந்ததும், அடுப்பில் இருந்து எடுத்து வறுத்த முந்திரிப்பருப்பு, ஏலக்காய்த்தூள் சேர்க்கவும்.

